

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

Guter Rath für angehende Hauswirthinnen zu ökonomischer Einrichtung einer Haushaltung - die Bereitung mehrerer Speisen, nur für größere Haushaltungen bestimmt

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1820

Schwarz Geflügel.

urn:nbn:de:bsz:31-56459

Vom Anfang September bis Ende October ist das Wildpret mager und unschmackhaft. Das wilde Schwein ist vom October bis im May gut, im Sommer ist es sehr mager, und wenn man es zu dieser Zeit in Essig thut und ein Gewitter kömmt, so kömmt es in eine Gährung und geht gleich in Fäulniß über, ist auch alsdann unbrauchbar.

Hasen sind vom Hornung bis im May nicht gut und werden um diese Zeit auf keine Tafel gegeben. Im Sommer giebt man junge Hasen.

Lammfleisch ist im Frühjahr am besten.

Von dem Geflügel.

Alles Geflügel, das auf unsern Höfen erzogen wird, nennt man weiß Geflügel; nämlich, welsche Hähne oder Hühner. Diese sind gut bis sie ein Jahr alt sind; das Huhn ist zärter als der Hahn, bis es anfängt zu legen, dann wird es mager. Kapaune sind vom Spätjahr bis im May gut. Poularden sind viel besser, nur sind sie nicht so groß als Kapaune. Gänse sind gut, sobald sie ihre Federn haben, das heißt, bis ihre Flügel übereinander zu liegen kommen. Sie sind bis am Neujahr gut, dann werden sie aber hart, und man giebt sie auf keine Tafel mehr als in Gallerte. Enten ist das gleiche wie die Gänse.

Schwarz Geflügel.

Auerhahnen, Fasane, Schneehühner, Rebhühner, Wachstelz, wilde Enten, Tauben, Kramersvögel, Lerchen, Schnepfen und kleine Wasser- oder Fastenenten, welche man auch an einem Fasttage giebt. Auerhahne, Fasanen und Rebhühner hat man das ganze Jahr, Schneehühner und wilde Enten vom Spätjahr bis im Sommer, Wachstelz sind im Sommer, besonders nach der Erndte, gut,

Verchen in der Herbstzeit bis die Kälte kommt, Krametsvögel vom Spätjahr bis im Sommer, Tauben das ganze Jahr, das heißt unsere Schlagtauben, welche man unter das schwarze Geflügel zählt. Wilde Tauben sind nie gut, weil sie schon zu alt sind, wenn man sie bekommt, Fasinen sind noch besser als Schnepfen, sie sind viel kleiner, beide giebt man zu jeder Zeit auf den Tisch, Schneegänse sind sehr hart und haben keinen guten Geruch. Kleine Wasser- oder Fastenenten sind den Winter über gut.

Von Fischen, Krebsen, Schnecken und Fröschen.

Von Fischen läßt sich nicht viel sagen, besonders da wir in unserm Lande nicht viele Gattungen haben.

Salmen sind vom May bis im September gut, nachher aber nennt man sie Lachs, ihr Fleisch ist dann weiß, hart und mager. Es giebt auch Wintersalmen, die von besonderer Güte sind; doch ist es sehr selten; Sälmlinge fängt man Anfangs April bis im May, dann bekommt man im Rhein keine mehr; die Fischer haben aber den Sommer durch in ihren Behältern; Hechte sind im Winter besser als im Sommer, ein Hecht von 1 Pfund ist der beste, denn das Fleisch von den großen ist hart. Forellen hingegen sind im Sommer besser, und wie größer wie delikater, besonders wenn ihr Fleisch roth ist, dann nennt man sie Salmenforellen, doch sind sie das ganze Jahr gut, und man giebt sie immer sowohl auf große als auf kleine Tafeln. Karpfen sind im Winter fetter als im Sommer, die Milcher sind viel delikater als die Rogen, besonders zum backen; doch servirt man sie zu allen Zeiten, wie folgende Fische: Aal, Barben, Borsig und Schleier. Weißfische und Nasen sind nie gut, sie haben immer einen übeln Geruch und ist nichts als Gräthe. Stockfische, Laperdan, Mollyfische, Häringe servirt man vom Neujahr bis Ostern.